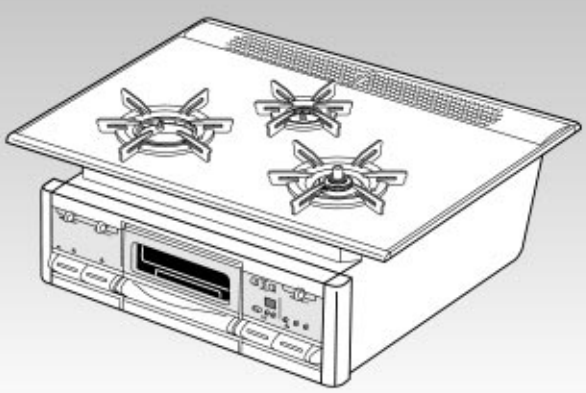
Rinnai® 家庭用

林内牌

产品型号：JKZR(T).3-RBGN71W5GDAX3

产品编号：RBGN71W5GD1AX3B-SR
RBGN71W5GD13AX3SV-SR



请仔细阅读后安全正确地使用

感谢您选用林内牌烤箱灶

- 使用前请仔细阅读本使用说明书，以便安全、正确的使用。
- 请不要让儿童接触本器具。
- 本品为家用器具，请不要用于商业，若用于商业将大大缩短本器具的使用寿命。
- 除了使用说明书之外，本器具还配有安装说明书。因器具的移动、替换以及修理时需要使用，请与本说明书一起妥善保管。
- 如使用说明书遗失，可向我公司的售后服务中心连系。
- 为了充分发挥煮饭功能，可以另外购买煮饭专用锅。

智能型温度调节烤箱灶

使用说明书

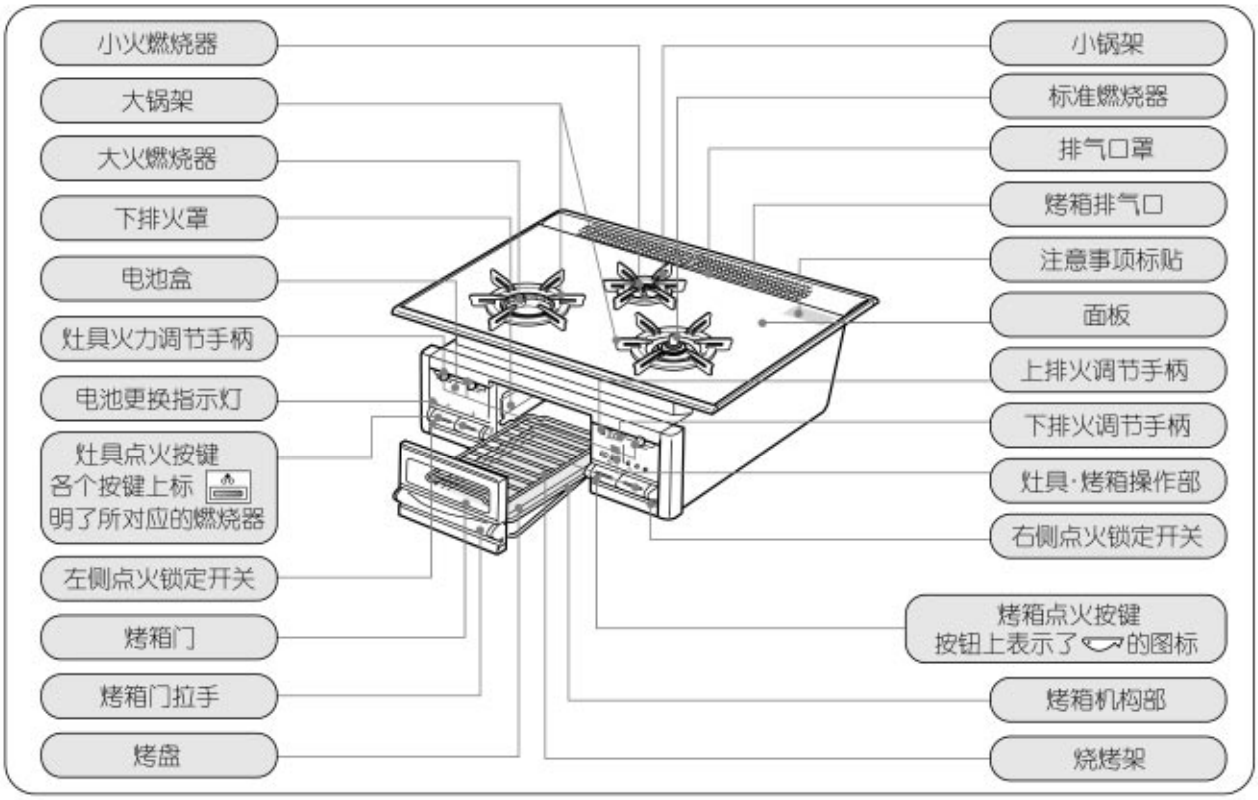
成套厨房用（嵌入式）

目 录

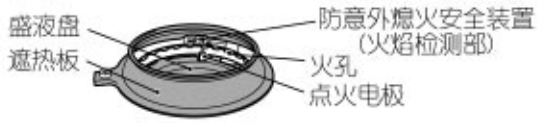
各部分的名称及作用…… 1
安全注意事项 …… 3
使用前的准备
各部件的正确安装…… 7
干电池的安装…… 9
点火锁定开关使用方法…… 9
灶具使用须知
灶具使用注意事项 …… 10
燃烧器的选择…… 11
使用锅与温度传感器…… 11
标准燃烧器的使用方法…… 12
灶具使用方法
操作顺序…… 13
标准燃烧器操作部的使用方法 …… 14
煎·炸模式…… 14
煮饭模式…… 16
烧水模式…… 18
定时模式…… 20
自动判别模式…… 21
烤箱使用须知
烤箱使用注意事项…… 22
烤箱使用前的准备…… 23
烤鱼窍门…… 24
洒盐窍门…… 24
烤箱使用方法
操作方法…… 25
蜂鸣器声音 …… 29
检查、保养须知
日常检查…… 30
维修、保养 …… 30
常见故障的识别与处理 …… 34
器具安装后长期不使用的处置/产品规格…… 39

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

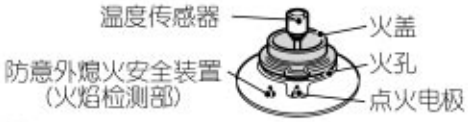
各部分的名称及作用



■ 大火燃烧器.小火燃烧器



■ 标准燃烧器(附温度调节功能)



灶具安全功能

■ 火焰熄灭后煤气通路会被自动切断。

防止意外熄火安全装置。

(大火燃烧器) (标准燃烧器) (小火燃烧器)

在烹调过程中因溢出的汤、水等将火熄灭后，该装置能自动切断煤气通路。

■ 即使因忘记关火本灶具会在一定的时间内自动熄火。

忘记关火定时熄火功能

(大火燃烧器) (标准燃烧器) (小火燃烧器)

大火燃烧器、小火燃烧器设置为60分钟，标准燃烧器设置为120分钟后熄火，以防止使用后忘记关火。

■ 油温过热防止

油温过热防止功能。

(标准燃烧器)

锅内油温被过度加热时，该机构能自动调节火的大小，以防止在操作过程中熄火或因油温过高而起火。本机构起动并持续30分钟后会自动熄火。

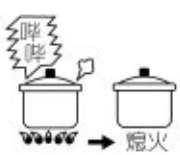
■ 当锅内烹调食物即将发生烧焦时自动熄火

防止烧焦功能

(标准燃烧器)

当锅内被烹调的食物将要发生烧焦时燃烧器会自动熄火

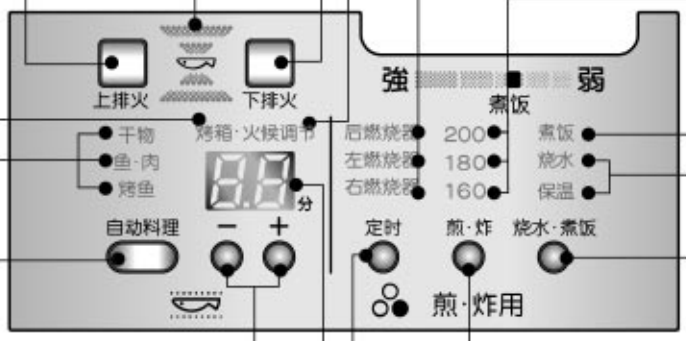
注：因使用锅的材料以及食物的种类不同烧焦发生的程度会不同。



Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

各部分的名称及作用

各操作部分名称



上排火按键
用于调节烤箱上排火的火力大小

下排火按键
用于调节烤箱下排火的火力大小

火候大小显示
自动料理的火候调节显示

煮饭模式显示
当燃烧器被设置为煮饭时点亮

烤箱定时运行显示
烤箱使用时间被设定时

火力大小显示
使用烤箱时上、下排火大小显示

燃烧器定时设置显示
当燃烧器被设置为定时工作状态时显示

煎·炸温度设置显示
煎·炸模式油温选择显示

自动料理模式选择键
希望用自动模式烧烤食物时
■自动料理模式(27页)

定时时间设置键
烤箱定时、燃烧器定时、烧水·煮饭模式的时间设置

煎·炸模式选择键
煎·炸模式的温度设置选择用
■煎·炸模式(14页)

烧水·煮饭模式选择键
烧水或煮饭模式设置选择用
■烧水模式(18页)
■煮饭模式(16页)

自动料理选择显示
自动料理设置选择菜单。

信息显示窗口
本窗口用于显示烤箱定时、燃烧器定时、烧水(保温·烧水)、煮饭、自动料理的火候调节等状态信息。

燃烧器定时设置键
用于需要设置定时工作状态的燃烧器选择
■燃烧定时模式(20页)

烧水模式显示
当燃烧器被设置为烧水时点亮

烤箱的安全机能

■一旦火熄灭后自动切断煤气通路

●防止意外熄火安全装置
当使用中的烤箱因其它原因意外熄火时，本装置能自动判断并切断煤气通路防止意外事故发生。

■烤箱箱内温度过热判断自动熄火

●烤箱箱内温度传感器
如因没有放入食物就开启烤箱，烤箱内的温度会快速异常的升高，这时温度传感器会自动判断并切断煤气通路防止意外发生。

烤箱的便利性

■无水两面烧烤箱
不需要在烤盘中加水即可使用。并有上、下排火以及火力大小的组合多种使用方式

■烧箱门

●当拉开烤箱放入或取出食物时烤箱门会自动下降，减少了因炽热的烤箱门与手或身体接触的机会。

●因烤箱门的自动下降使放入或取出食物便为简单。

●烤盘、烤箱门都设计为能简单的拆卸结构，使烤箱的清洁极为方便。

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

安全注意事项

■ 必须遵守

本使用说明书上所作说明，是为了防止使用者及其他人的人身安全以及财产造成伤害，正确安全使用本品的重要内容。

⚠ 危 险	本标识表示如无视本条内容而误操作时，会有造成人员死亡、重伤以及引起火灾的危险。
⚠ 警 告	本标识表示如无视本条内容而误操作时，有可能导致人员死亡、重伤以及引起火灾的危险。
⚠ 注 意	本标识表示如无视本条内容而误操作时，有可能导致人员受伤或引起财物损失的危险。

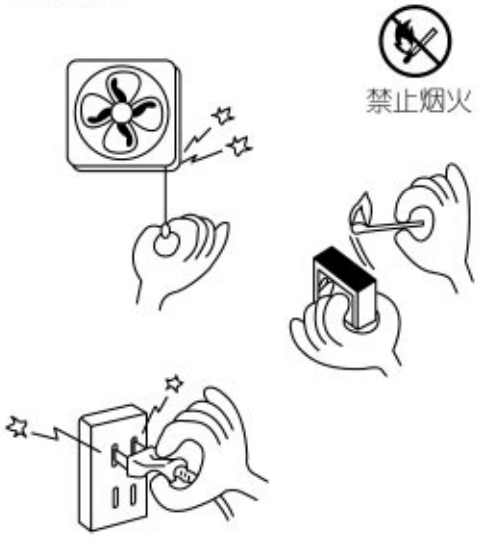
● 图示的意义

⚠ 一般的警告、注意　一般的禁止　必须执行　禁止触碰　禁止拆卸

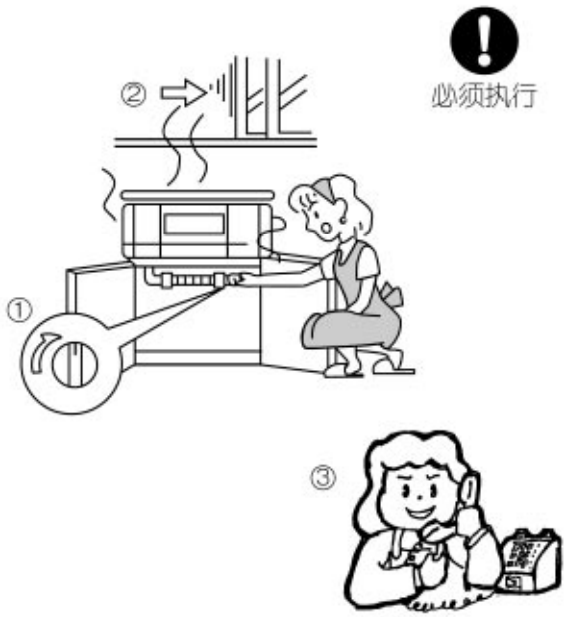
⚠ 危 险

■ 如果发现燃气泄漏

不要点火，也不要将电气产品的开关打开；不要插上或拔下电源插头，也不要使用周围的电话。否则可能引起火灾，造成爆炸。



1. 马上停止使用，关闭燃气开关。
2. 打开窗户，使燃气排出。
3. 与售后服务中心或煤气公司联系。



Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

安全注意事项

⚠ 警　告

■ **必须使用铭牌上表示的燃气种类**

● 如果使用与铭牌上表示不一致的燃气种类，可能因不完全燃烧造成一氧化碳中毒，或者因爆炸着火引起烧伤。

■ **器具使用时不要离开、就寝或外出**

■ 可能引起火灾或机器烧坏。如果有电话或来客，请暂停使用。烹调中如果加热过度，也可能引起火灾。

■ **附近不要放置易燃物**

■ **不要在附近使用、放置喷雾剂等可然性气体**

不要在附近使用、放置如窗帘、喷雾剂等易燃物，以及卡式炉用气罐、汽油等，否则可能引起火灾或爆炸。

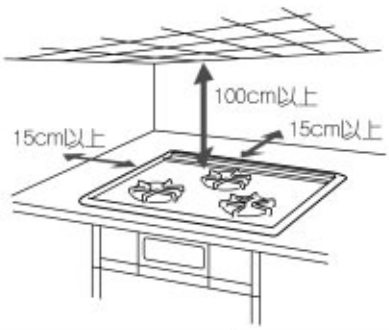
■ **安装时与可燃物保持足够的距离**

如果距离过近，可能引起火灾。另外，如果直接安装在外镶不锈钢板的可燃性墙边上使用，由于长期的热传导可能导致可燃物炭化，引起火灾。

■ **器具安装后，不要改造周边设施**

如果有吊橱，可能破坏与可燃物的距离，可能引起不完全燃烧和火灾。

※详细内容请参照安装说明书



● 与可燃物保持足够距离。

（可燃性墙壁）

■ **连接燃气时必须具有专业的资格和技能**

机器安装、移动替换时，必须与特约维修部联系。

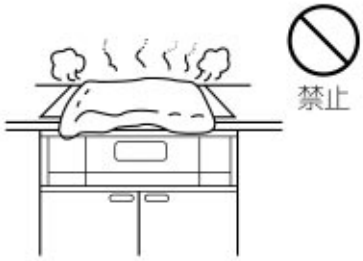
※详细内容请参照安装说明书

■ **不要擅自拆卸器具**

除了日常保养外，绝对不要拆卸、修理、改造本器具。否则可能引起燃气泄漏和火灾。如果认为是故障，请参照P34～P38内容检查。

■ **不要堵塞排气口和进气口**

如果在排气口上放置锅子、铝箔、抹布等，可能引起加热过度，造成不完全燃烧和火灾。



Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

安全注意事项

⚠ 警　告

■ **异常时的处理**

如果遇到地震、火灾、不能点火或者使用中有异常燃烧、臭气、异常声音或者途中突然熄火的情况，请马上停止使用，拔下电源插头，关闭燃气开关。如果认为是故障，参照P34～P38内容检查。

停止使用

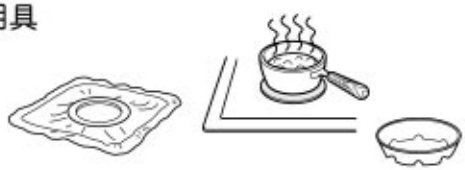
■ **不要让儿童触摸**

否则可能造成受伤或烫伤

禁止

■ **除机器的附属品和指定用品外，不要使用其他用具**

■ 请勿拆除锅架，用锅子及辅助物直接烹煮。不要用铝膜堵住炉火侧面的孔，否则会导致不完全燃烧而造成一氧化碳中毒、异常过热、及损坏机器。



禁止

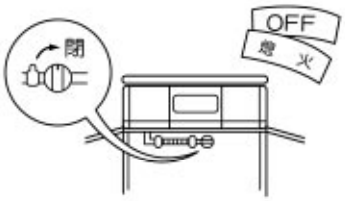
■ **不要在风扇和冷暖风机的风吹到的地方使用。**

可能引起机器烧坏或误动作。

禁止

■ **使用完毕后，确认是否熄火**

使用后确认是否熄火，就寝、外出时请关闭燃气阀门



确认熄火

■ **严禁敲击灶具面板**
严禁坐在灶具面板上

否则会引起面板上发生裂痕、异常过热及火灾情况产生。若有裂痕，尽快委托修理。

禁止

⚠ 警　告

■ **使用中注意通风换气**

使用时，打开窗户以及排气扇，以防一氧化碳中毒。但在使用FE、CF型热水器时，请打开窗户，切勿用排气扇换气。否则会使废气逆流造成一氧化碳中毒。

通风注意

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

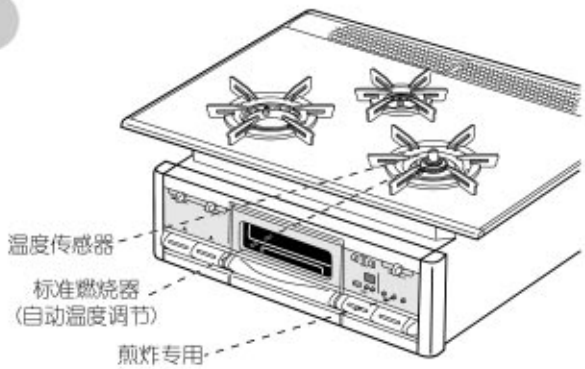
安全注意事项

具备防油温过热功能的燃烧器

■ 具备温控功能

标准燃烧器具备防油温过热功能。此功能防止做煎炸食品时忘记关火造成油温异常过热。由温度传感器控制锅底的温度，在油温过高时自动关闭燃气。
此时，由于具备温度调节功能，在煎、炸时可以保持一定的温度。请在做煎炸食品时使用。

※具备防油温过热功能的燃烧器



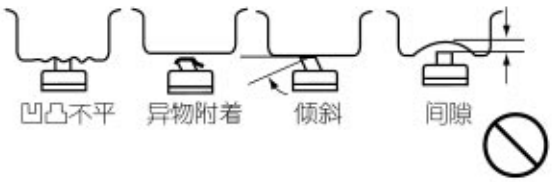
⚠ 警　告

■ 耐热玻璃器皿，陶瓷锅等不易传热，所以不要用于煎、炸等用油的烹调方式

防油温过热装置，不能准确测定使用中锅内的温度会造成烫伤以及火灾。

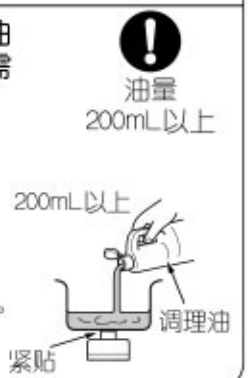
■ 温度传感器的顶部应与锅底紧密接触

- 否则，无论油量多少也可能会起火。
- 发现温度传感器启动不良，或与锅底无法紧密接触，请检查修理。



■ 在使用标准燃烧器(带防油温过热功能)时，烹调油需200mL以上

开始加入的油量很少，随着使用中油量的减少，可能会起火。
另外，即使油量在200mL以上，若锅底不与温度传感器的顶部紧密接触，也会起火。



⚠ 注　意

■ 确认温度传感器可上下顺畅移动

■ 若锅底没有和温度传感器的顶部紧密接触，烹调油可能会起火。另外，温度传感器移动不畅会造成锅子倾斜，汤汁洒出、使用者烫伤等。锅子的重量(含食物)必须超过300g。

■ 不要敲击温度传感器使其受损

■ 会使锅底无法和温度传感器的顶部紧密接触，造成温度传感器不能正常工作，导致烹调油起火。

确认 ■ 做煎炸食物时，必须使用具备防油温过热功能的标准燃烧器。

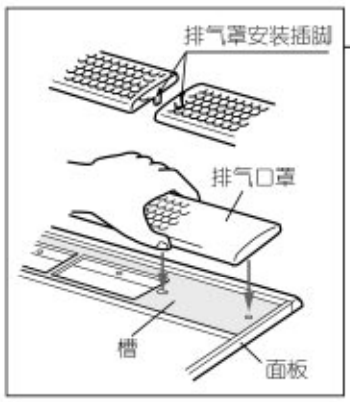
Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

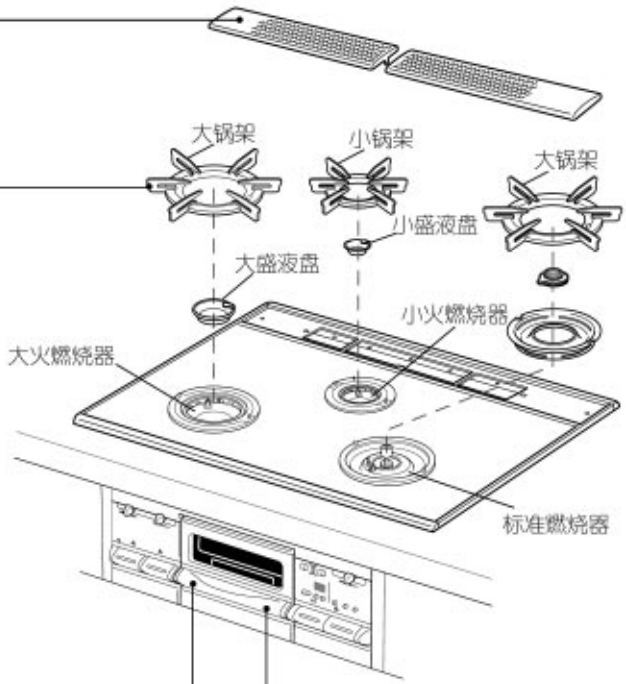
使用前的准备

各部件的正确安装

■ 排气罩

2个排气罩的安装插脚对准面板槽插孔后安装。

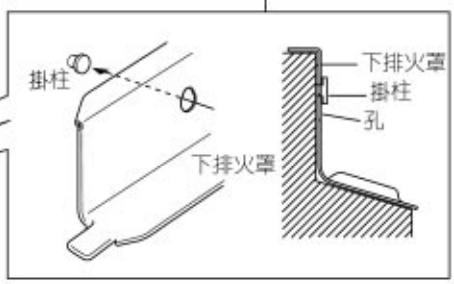


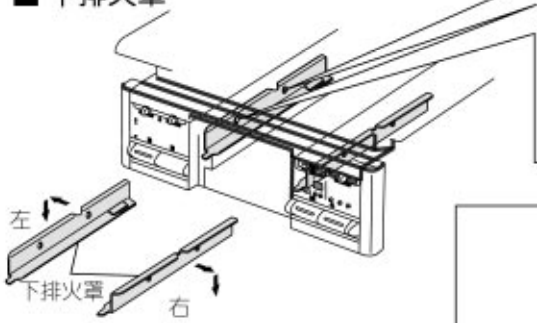


■ 锅架

将锅架的安装孔对准防溢圈的插脚安装。

■ 下排火罩

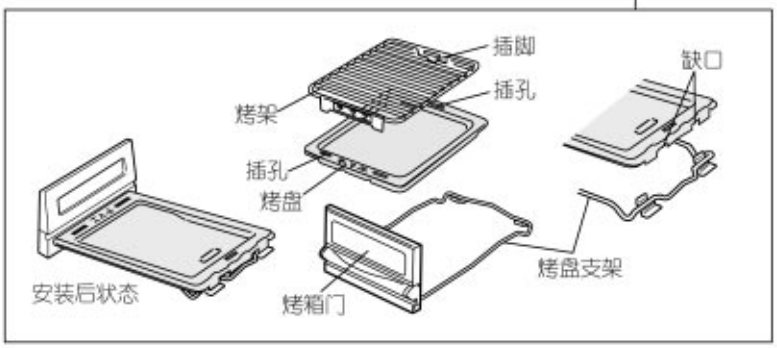




■ 烤盘●烤架

● 烤盘上有文字刻印处为前面方向，安装时请注意。

● 安装烤架时，前后方向要安装准确，分别将插脚插入烤盘插孔中。

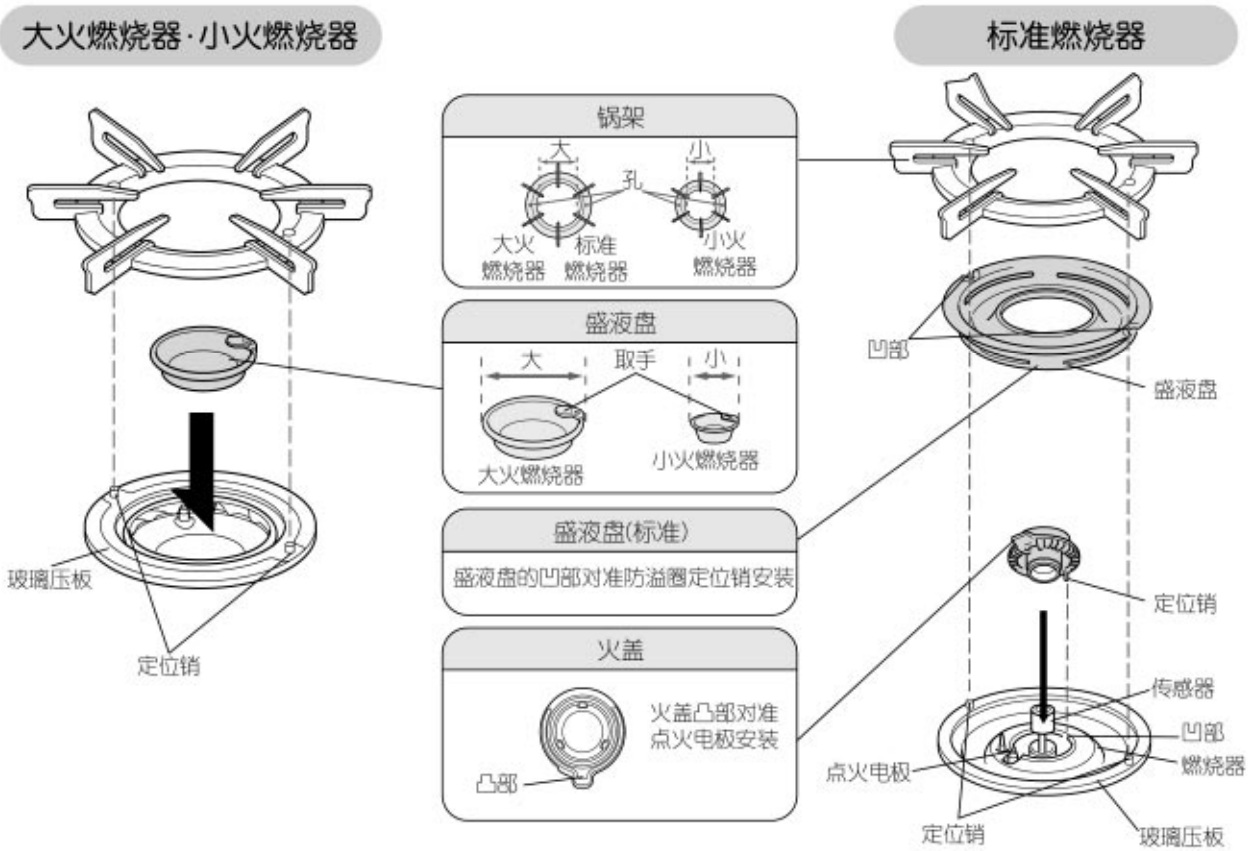


Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

使用前的准备

■ 各部件的安装

按下图所示正确安装。



⚠ 注 意

■ 锅架必须正确安装，不得歪斜、移位。

锅架歪斜

■ 火盖、盛液盘必须正确安装，否则会发生点不着火，火焰不均匀，回火，不完全燃烧，甚至火焰窜入器具中烧损器具。

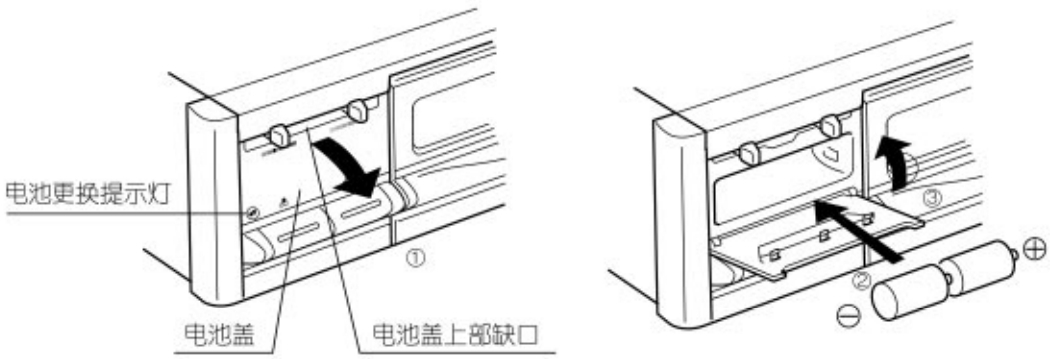
错误安装例

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

使用前的准备

干电池的安装(使用碱性干电池)

电池盒在面板前面。确认⊕⊖方向安装电池。



■ **安装干电池顺序**

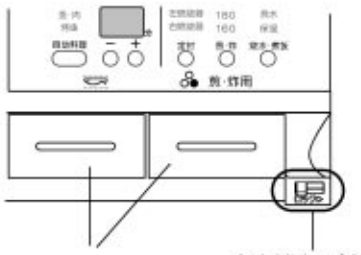
1.从电池盖上部缺口向前打开。
2.如图装入2个(1.5V)干电池。
3.盖上盖子。

提示

- 出厂时附带的电池由于自然放电，寿命有可能变短。
- 若使用碱性干电池，正常情况下可使用一年，若用其他干电池，寿命会减短一半。
- 2节干电池需用同种型号。
  (使用一新一旧及不同干电池，会造成电池破损，漏液)
- 机体冷却后才能更换电池。

点火锁定开关使用方法

点火锁定开关有左右两个。左、右点火按钮分别由左右点火锁定开关控制。



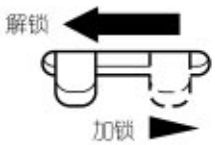
本图表示右侧点火锁定开关

■ **加锁**

1．确认要加锁的一侧，操作钮(2个)是否是熄火位置。
2．点火锁杆向“锁定”(向右)滑动。

■ **解锁**

点火锁杆向左滑动。



提示

1.若加锁一侧的操作钮有一个处于点火位置，则不可加锁。
2.加锁状态下请勿按点火操作钮。否则会造成故障。

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

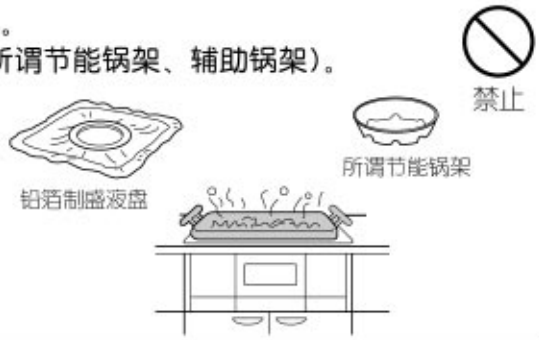
灶具使用须知

灶具使用注意事项

使用之前请认真阅读以下的注意、“安全注意事项”。

⚠ 警　告

■ 请勿在没有锅架时，将锅直接放置在灶具上使用。
■ 请勿使用市场销售的辅助用具(铝箔制盛液盘、所谓节能锅架、辅助锅架)。
■ 请勿堵住火焰、覆盖灶具。
除了该器具的附属品、指定的物品之外，不能使用铁板或覆盖灶具的大锅。
另外，灶具标准燃烧器侧面孔不能用铝箔等堵塞。
由于不完全燃烧会引起一氧化碳中毒、异常过热会引起火灾、器具烧损。



⚠ 注　意

■ 使用灶具时，不要将身体的一部分、衣服等靠近燃烧器上。
使用小火燃烧器时特别注意，可能火焰烧到衣服上，会导致烧伤。
■ 点火操作时，脸不要靠近燃烧器上，会导致烧伤。

■ 使用时不要让火焰从水壶底、锅底溢出。
将火力调节到火焰不会从锅底溢出。

请根据锅的大小调节合适火焰大小

■ 火盖清洗后，要擦干水分
有水分的状态下安装，会导致点火不良、不完全燃烧。

擦干水分

提示

● 反复点火操作时，要等到周围的燃气消失为止。
有时滞留在里面的燃气会着火，要注意。
● 注意溢出来的汤汁
溢出物会弄脏器具内部及橱柜内部的东西。另外，面板、锅架、盛液盘、燃烧器等沾上的汤汁烧粘在一起，会缩短器具寿命。
● 灶具上不要使用烤网
面板、锅架、盛液盘、燃烧器等容易受损。
● 锅要放置平稳的状态下使用
如果锅的放置状态不稳定，会倾斜、滑落。请勿在不稳定的状态下使用。使用炒锅等底面圆滑的锅时，必须握着手柄烹调料理。
● 面板上不要直接放置锅
面板会划伤、使用中的热锅放到面板上时，面板会变色。

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

灶具使用须知

燃烧器的选择

标准燃烧器
- ■ 煎·炸
- ■ 煮饭、烧水
- ■ 烧菜、蒸、炖

大火燃烧器(小火燃烧器)
- ■ 需要高温大火的炒菜
  - ●炒饭、炒面
  - ●煎肉块或香肠等类似于烧烤的食物
- ■ 冷冻食品
  - ●与容器一起冷冻的，如面类
  - ●与锅一起冷冻的，如咖喱饭

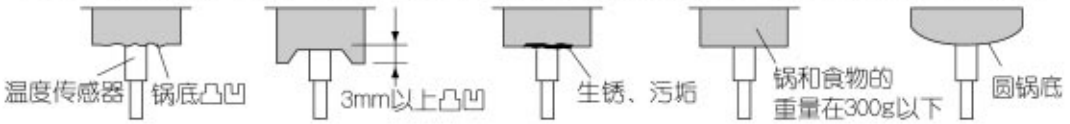
※ 使用标准燃烧器可能不能正确检测温度，会发生中途熄火。

使用锅与温度传感器

●为了正确使用温度传感器，请仔细阅读。

⚠ 警 告

■ 温度传感器的头部与锅底必须紧密的接触。
发生中途熄火、着火、器具被烧损等是温度传感器不能正确检测锅底的温度的原因。



■ 耐热玻璃容器、砂锅的热传递性能差不得用于煎·炸用锅。

用锅种类	煎·炸料理	其它料理	调温机能	
			煎·炸模式	烧水模式
铝锅 铜锅 平底铝质炒菜锅	○ (油量：200mL以上)	○	○ (油量：500mL～1L)	○ (水量：500mL～2L)
铁锅 搪瓷锅 平底铁质炒菜锅	○ (油量：200mL以上)	○	○ (油量：500mL～1L)	○ (水量：500mL～2L)
不锈钢锅	○ (注意油温上升速度较快)	○	○ (油量：500mL～1L)	○ (水量：500mL～2L)
砂锅 耐热玻璃容器	×	○	×	×
高压锅	×	○	×	×
无水锅 复底锅	○ (油量：200mL以上)	○	×	○ (水量：500mL～2L)

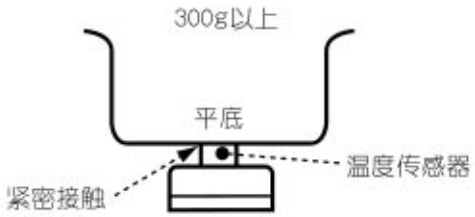
○：适用；　×：不适用

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

灶具使用须知

标准燃烧器(附温度调节功能)的使用方法

为正确使用防油温过热功能请遵循以下内容：



■ **油量**
200mL以上，太少的话影响传感器测定温度(可能油起火)。

■ **锅子重量及放置方法**
锅子重量(含油量)须300g以上，尽量使用平底金属锅。
为了使锅底中心与传感器紧密接触，请正确安放。
另外，请勿使用稳定性不良的锅具。

■ **中国式炒菜锅的使用注意**

⚠ 注　意

■ **中国式炒菜锅请在左侧大火燃烧器上使用**
- 因中国式炒菜锅的锅底形状(呈圆弧形)、尺寸大小以及材料的不同，所以在标准燃烧器上使用中国式炒菜锅烹调时温度传感器可能不能与锅底紧密接触，可能造成使用中熄火等。
- 在标准燃烧器上使用中国式炒菜锅炒菜时，因中式烹调的特点在需要最大火力下并不断的翻动锅内的食物，这样会使炒菜锅不断的震动并与温度传感器不断发生碰撞，而可能导致温度传感器损坏。

⚠ 警　告

■ **温度传感器顶部与锅底不紧密接触情况下请勿使用**
否则会使油温过高而起火。

■ **油量应在200mL以上**
否则随着油量的减少，会导致起火。

⚠ 注　意

■ **确认温度传感器可上下顺畅移动**
- 若锅底没有和温度传感器的顶部紧密接触，烹调油可能会起火。另外，温度传感器移动不畅会造成锅子倾斜，汤汁洒出、使用者烫伤等。锅子的重量(含食物)必须超过300g。

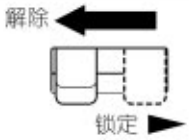
■ **不要敲击温度传感器使其受损**
- 会使锅底无法和温度传感器的顶部紧密接触，造成温度传感器不能正常工作，导致烹调油起火。

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

灶具使用方法

操作顺序

■ 准备



燃烧器具有熄火定时功能，标准燃烧器持续使用2小时左右自动熄火，其它燃烧器约1小时自动熄火。

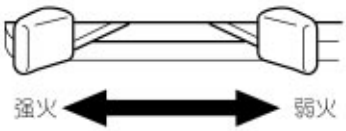
- 打开外接燃气阀门。
- 将锁定开关推至左端

■ 点火

- 按下点火按键。
  火力调节杆的位置若是在“弱”的位置时，按下操作钮后会向“强”的方向移动，但强火力燃烧器是中火点火方式，与其他灶具不同，火力调节杆向“中火”位置移动，请用力按操作钮点火。

- **燃气灶和烤箱的点火放电是同时放电结构，每一个燃烧器都会同时放电，这不是异常情况。**
- **万一点不着火，使操作钮回到熄火状态，等周围燃气散发后再点火。**
- **长期不用以及早晨点火时，由于燃气管中有空气，点火时间会延长。**

■ 火力调节



- 左右缓慢滑动火力调节手柄调节火力大小。

- **滑动太快，会熄火或火焰突然变大。**
- **向左滑动：火力变大。**
- **向右滑动：火力变小。**

⚠ 注 意

注意勿使火焰烧坏锅子把手，请调节好火力。

■ 关火

- 按下点火按键
- **按键上红色指示灯消失，按键恢复原位。**
- **请确认燃烧器火焰熄灭。**

⚠ 注 意

使用中、使用后不久，操作钮、操作部、火力调节杆以外的部分温度较高，请勿触碰。
使用中、使用后不久，操作面板仍处于高温。

- **熄火时有“砰”的声音，属熄火的正常声音。**
- **如发生自动熄火，请立即按下点火按键，使按键恢复原位。**

提示

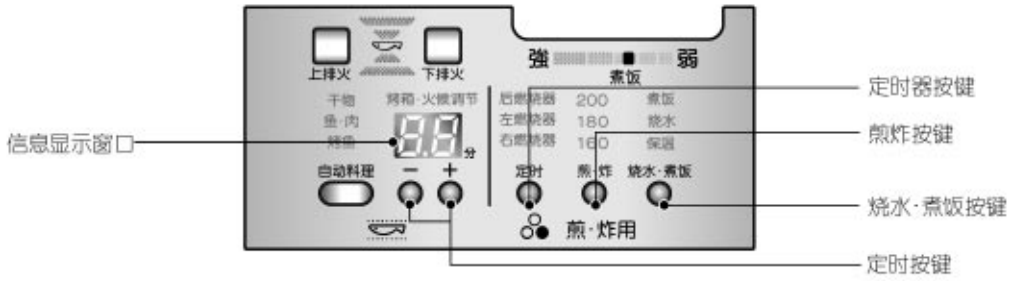
火焰形状及颜色

- 火焰大小是否异常，发出奇怪的声音。
- 火焰呈红色，带煤烟，有不规则的声音，可能是火盖和防溢圈安装不正确。
- 注意安装是否正确

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

灶具使用方法

标准燃烧器操作部的使用方法



煎炸模式(油温自动调节)

1. 点火

标准燃烧器的点火操作
●按下点火按键点火。

2. 模式设定

●按下煎·炸键。
●油温设定选择
※第一次按煎·炸键时，油温设置为180℃

3. 温度设定

再按下煎炸键为设置温度
●每按一次，在180℃→200℃→160℃→熄灯之间切换
●中途可改变温度设定

<参考温度>

160℃	炸鸡等
180℃	虾、鱼、猪排等
200℃	面包块、年糕条等

4. 烹调

1. 到达设定油温时，蜂鸣器发出“哔哔哔”3次提示音。
2. 将食物放入油锅内烹调。
●之后自动调节火力保持油温

5. 关火

按点火按键
●再次按点火按键，按键上红色指示灯、油温指示灯熄灭，燃烧器停止工作，请一定确认火是否熄灭。

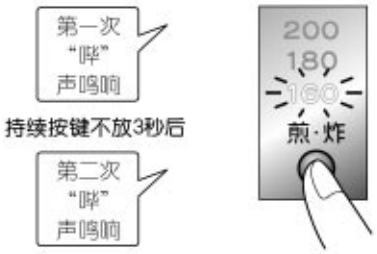
●根据不同种类的锅，厚度不同、油量多少，设定不同的温度
●采用厚铁锅时，一般油量在0.5~1L时最适合。

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

比设定温度提高10℃(170℃、190℃、210℃)的设定方式

■ 170℃的设定方式

● 按下煎炸按键设定温度至 [160℃]，“哔”声提示设定完成，继续按住按键约3秒后，“哔”声提示再次鸣响，160℃指示灯闪烁，表示170℃设定完成。

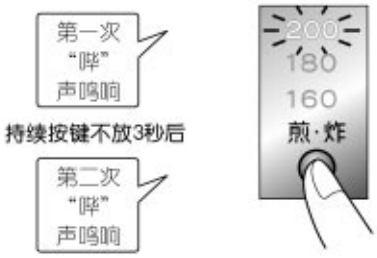


■ 190℃的设定方式

● 按下煎炸按键设定温度至 [180℃]，“哔”声提示设定完成，继续按住按键约3秒后，“哔”声提示再次鸣响，180℃提示灯闪烁，表示190℃设定完成。

■ 210℃的设定方式

● 按下煎炸按键设定温度至 [200℃]，“哔”声提示设定完成，继续按住按键约3秒后，“哔”声提示再次鸣响，200℃提示灯闪烁，表示210℃设定完成。



提　示

● 当设定温度高于显示温度10℃时，该显示闪烁。

■ 解除高于设定温度10℃的方法

● 再按一下煎炸按键，温度指示由闪烁转为点灯。

- 170℃(闪烁)→160℃(点灯)
- 190℃(闪烁)→180℃(点灯)
- 210℃(闪烁)→200℃(点灯)

表示高于设定温度10℃的设定已解除。

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

煮饭模式(标准燃烧器侧)

标准燃烧器附有煮饭模式的功能
可以选择以下3种模式进行煮饭，最好选用专用的饭锅来煮饭，这样能煮出可口的米饭。

●标准煮饭模式：将米和水放在锅内浸泡一段时间后煮饭
●快速煮饭模式：将米和水放入锅里后立即煮饭
● 煮粥模式：锅内放入米和水煮粥

■ 米的准备(煮饭模式)

使用煮饭模式前的准备说明

1.米的用量

■ 180mL的杯作为量米的标准
180mL的杯来计量：1杯。

● 1次煮饭用米的量
煮米饭：1～5杯(不能超过5杯)
煮粥：厚粥1杯以下(约4～5人)
薄粥0.5杯以下(约2～3人)

2.洗米

■ 用大量的水快速地搅拌后
● 即刻将水去除。
● [快速地搅拌→去水]反复数次
快速洗米、水由浑浊变得清澈即可。

3.水量的加减

● 陈米等需浸泡60分钟以上，再用煮饭模式煮饭。
● 洗米后不马上煮饭时，浸泡30分钟后再用煮饭模式煮饭。
● 加热时搅拌可能使米粒破碎、粘稠、烧焦。

■ 煮饭的用水量

米量	水量
米 180mL－1杯(150g)	水约300mL
米 270mL－1.5杯(225g)	水约390mL
米 360mL－2杯(300g)	水约480mL
米 450mL－2.5杯(375g)	水约580mL
米 540mL－3杯(450g)	水约670mL
米 720mL－4杯(600g)	水约930mL
米 900mL－5杯(750g)	水约1130mL

● 此为参考标准，可根据米的新旧程度及个人口味适当增减。
● 用“免洗米”时，多加约3%的水。
● 菜饭，加入适合米与料总量的水。

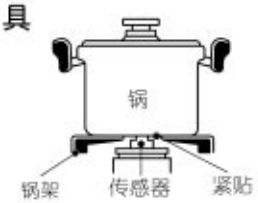
■ 煮粥的用水量(该水量为大概标准，可根据米的新旧适当增减)

米量	厚粥	薄粥
米 45mL－0.25杯(38g)	水约360mL	水约470mL
米 90mL－0.5杯(75g)	水约540mL	水约630mL
米 180mL－1杯(150g)	水约900mL	

●适合煮饭的锅具

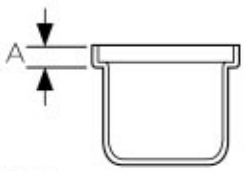
锅具	标准煮饭	快速煮饭	煮粥	备注
另购煮饭专用锅	○	○	○	仔细阅读煮饭专用锅使用说明书
铝制锅	○	○	○	锅壁过薄，容易造成食物烧焦
陶瓷、不锈钢锅	○	○	○	洗米后马上煲饭时容易烧焦
砂锅、玻璃锅	×	○	○	锅形不同有可能会溢出

●放置锅具



● 给锅子盖上盖(锅内已加好米和水)，正确安放锅架，温度传感器确保与锅底贴紧。

1.以下情况会使饭变硬或烧焦
● 锅盖与锅子间有空隙(蒸汽跑出)
● 盖子太轻
● 锅子太浅
● 食物溢出



2.锅顶部即A部高度太低，容易使食物溢出。
3.用煮粥模式时，若发生溢出现象，请挪开锅，掀开锅，掀起盖子。另外，在挪开的时候，可根据水量一览表稍稍加一些水。

提示

● 请确认温度传感器上无水滴、米粒，锅底中心与温度传感器紧密接触。
不要使用稳定性不良的锅具。
● 若重烧或再加热，不会启动自动熄火装置，所以会烧焦。

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

灶具使用方法

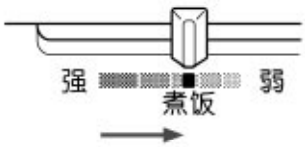
煮饭模式

■ 点火

标准燃烧器的点火操作

●按下点火按键点火

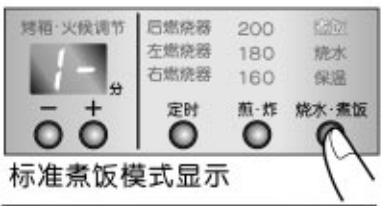
■ 火力调节



将火力调节杆向右调节至煮饭位置

●若调节位置不适当，会导致汤汁溢出或饭煮不熟。

■ 煮饭模式设定



标准煮饭模式显示

快速煮饭模式显示

煮粥模式显示

按下烧水·煮饭键

●提示灯亮

按[烧水·煮饭]按键3下，[煮饭]指示灯点亮，信息窗口显示 1- ，表示“标准”煮饭。

※每按一次[烧水·煮饭]键，程序在[保温]→[烧水]→[1- (标准)→[2-](快速)→[3-](煮粥)→无显示→[保温]功能之间循环切换。

●按需求选择 1-(标准)·2-(快速)·3-(煮粥)。

以上数字显示数分钟后自动消失。如再次按下烧水·煮饭键，以上数字会再显示约5分钟。

●数字显示消失，表示煮饭功能确定。

●煮饭中途不可切换

●设定好煮饭火力位置后，请尽早按煮饭键。

●用标准煮饭模式，3杯(450g)的米，通常需要22分钟左右。

●煮粥模式，约35～50分钟。

■ 煮饭

1. 煮完后自动熄火，蜂鸣器发出“哔”声3声，点火燃烧确认指示灯闪烁。
2. 煮完后，自动焖饭10分钟左右，煮饭指示灯点亮。

●在没有焖完之前不要掀开锅盖。

●焖完后，把饭适当搅拌一下，使多余水分散去，煮出的饭口味更佳(煮粥时不用焖)

●煮饭结束后，煮饭指示灯闪烁。

■ 关闭

●再次按下点火按键，让按键复位。

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

灶具使用方法

烧水模式(标准燃烧器侧)

保温模式

水开后小火力保温至设定时间后熄火。

烧水模式

水开后直至设定时间后熄火。

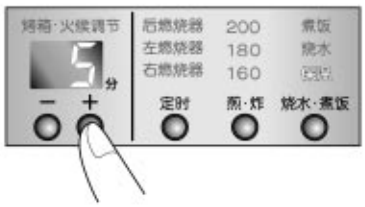
保温模式设置

1.点火

● **点火操作**
按下点火按键点火，火力调至强火。

2.保温时间的设置

● **按下烧水·煮饭键**
保温指示灯点亮,1次水开后保温自动设置为5分钟。



提　示

- 水开后小火保温5分钟后自动熄火。
- 保温设定后约15秒显示窗口关闭，如需再显示请再按下烧水·煮饭键。

● **水烧开后……**
水开后提示音“哔”鸣响3声，自动转为小火保温。

提　示

- 保温中火力不能调节。
- 烧水的量在500mL～2L较为合适。

■ **保温时间的设置**
● 保温时间设置可在1～60分钟之间选择。

● **按下 [+、−] 操作键**
● 按[+]键一下增加保温时间1分钟。
● 按[−]键一下减少保温时间1分钟。
● 按[+]键不放以5分钟为单位递增。
● 按[−]键不放以5分钟为单位递减。

■ **取消设置**
● 按烧水·煮饭键5下。
程序按如下方式设置。
[保温]→[烧水]→1-(标准)→2-(快速)→3-(煮粥)→灭灯(取消)→保温
功能之间循环切换。

3.保温结束

● **当保温结束前30秒时**
提示音“哔”鸣响3声，显示器显示“30”并开始倒计时。

● **保温时间结束**
提示音“哔”鸣响1声,显示器显示“0”保温指示灯闪烁，自动熄火。

(秒表示)

● **自动熄火后再次按下点火按键,使按键复位。**

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

灶具使用方法

烧水模式设置

1. 点火

● **标准燃烧器的点火操作**
按下点火按键点火，火力调至强火。

2. 沸水后的熄火时间设置

● **按下烧水·煮饭键2次。**
烧水指示灯点亮，显示器显示“0”。

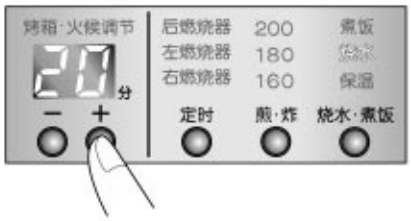
提　示

● 水开后提声音“哔”鸣响，开水后烧水提示灯闪烁，自动熄火。
● 定时设定15秒后显示器关闭，如需再显示请按烧水·煮饭键。

● **水烧开后……**
水沸后提示音“哔”鸣响3声，定时功能启动。

■ **水开后的定时熄火设置**
定时时间可在0～60分钟之间设置。

● **按下操作键**
显示器显示。



● 按［+］键1次增加延时熄火1分钟。
● 按［−］键1次减少延时熄火1分钟。
● 按［+］键不放延时熄火时间以5分钟为单位递增。
● 按［−］键不放延时熄火时间以5分钟为单位递减。

■ **取消设置**

● **按烧水·煮饭键4次**
程序如下方式设置
保温→烧水→ 1- 煮饭→ 2- 煮饭→ 3- 煮饭→灭灯(取消)→保温直至取消。

3. 定时结束

● **当定时将要结束前30秒时**
提示音“哔”鸣响3声，显示器显示“30”并开始倒计时。

● **定时时间结束**
提示音“哔”鸣响1声，显示器显示“0”烧水指示灯闪烁，自动熄火。

(秒表示)

● **自动熄火后再次按下点火按键使其复位。**

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

灶具使用方法

定时模式

● 本模式强火力燃烧器、标准燃烧器、小火燃烧器均适用。
※ 定时功能——燃烧器在定时完成后会自动熄火。
使用烧水模式时，所有燃烧器不能设置定时功能。

1.点火

● **燃烧器的点火操作**
按下相应的点火按键点火。

2.定时模式设定

● **按下定时键、选择设定所需燃烧器**
所选的燃烧器指示灯点亮，显示器显示“1”。

3.定时熄火设置

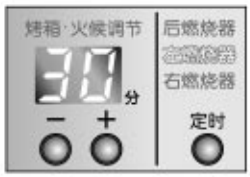
定时可在1～60分钟之间选择，使用途中可变更设定。

● **按［＋、－］键设置定时熄火时间。**

● 按［+］键一次增加1分钟。
● 按［−］键一次减少1分钟。
● 按［+］键不放以5分钟为单位递增。
● 按［−］键不放以5分钟为单位递减。

4.定时结束

● **定时结束前30秒钟**
提示音“哔”鸣响3声，显示器显示“30”并开始倒计时。



● **定时熄火结束**
提示音“哔”鸣响1声，显示器显示“0”相应燃烧器指示灯闪烁，自动熄火。

(秒表示)

● **自动熄火后再次按下点火按键，使其复位。**

提　示

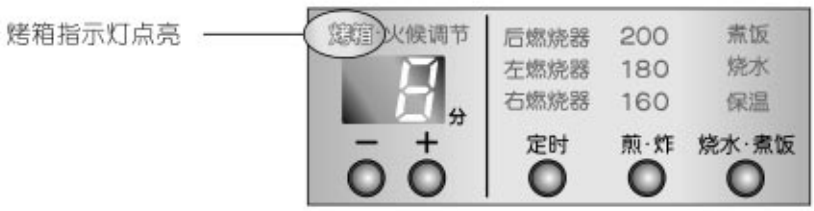
● 灶具燃烧器定时可用(定时)按键来改变其它燃烧器定的定时设置，这时信息窗口“1”数字闪烁时可再次设置定时时间。

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

灶具使用方法

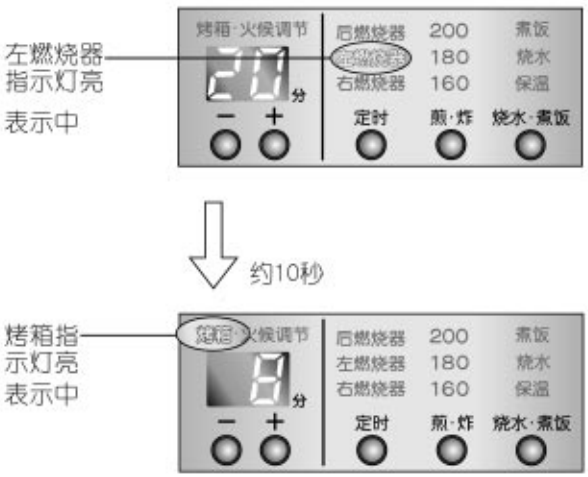
灶具时间设定模式与烤箱同时使用的场合

- 若灶具与烤箱同时使用，优先显示烤箱定时时间。
- 烤箱使用完毕熄火后，自动显示灶具定时时间。



■ 以左燃烧器作说明示例

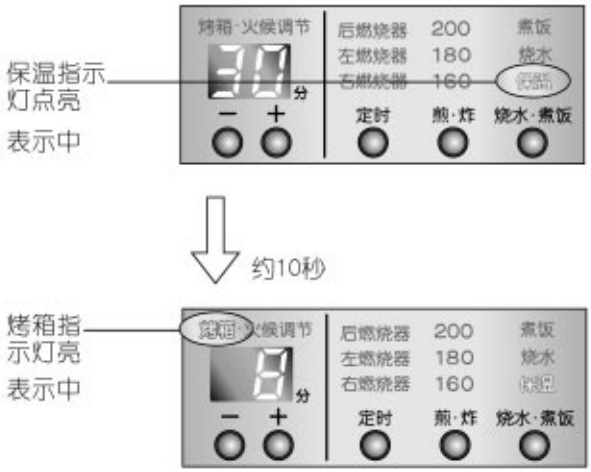
- 按下燃烧器定时键
  烤箱指示灯熄灭，左燃烧器指示灯亮，显示窗口显示左燃烧器定时时间。



约10秒后切换至烤箱设定显示

■ 保温定时的场合（烧水模式）

- 按下烧水煮饭键
  烤箱指示灯熄灭，保温指示灯点亮，显示器显示保温时间



约10秒后切换至烤箱设定显示

提　示

- 使用中按［+　－］键可变更定时设定。
- 燃烧器设定显示约10秒后自动切换至烤箱设定显示。

提　示

- 使用中按［+　－］键可变更定时设定。
- 燃烧器设定显示约10秒后自动切换至烤箱设定显示。

自动判断模式

- 如使用中器具未设置任何模式或取消使用中的模式，器具将自动设置为『**自动判断模式**』，『**自动判断模式**』能根据锅内烹调食物的情况自动选择需要的安全保护形式，如防止烧焦或油温过高防止功能（一般使用状态时）。
- 一般状态下器具点火后就被自动设置为『**自动判断模式**』。另外灶具燃烧器即使设置在定时工作状态时『**自动判断模式**』也在运行。

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

烤箱使用须知

■ 烤箱使用须知

请仔细阅读以下各项警告和注意事项后再使用烤箱。

⚠ 警　告

■ **连续使用烤箱时请及时清洗烤盘，去除累积的油脂和残渣。**

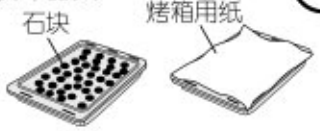
烤箱内如有过多的油脂累积，容易过热并起火并从烤箱的排气口窜出引起火灾。

在烧烤多油脂食物时请特别注意。

清除油脂

■ **不得将市场上销售的其它烤箱用品如石块、纸张等放入烤箱内使用。**

使用这类物品会损坏器具或引起火灾。



■ **烤箱在使用中切勿将毛巾等物品放在烤箱的排气口上面**

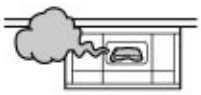
这样做是造成不完全燃烧的原因。

■ **烧烤多油脂的食物时请不要在烤架上下敷设铝箔。**

累积在铝箔上的油脂起火会导致火灾发生

■ **烤箱使用前请确认烤箱内不得有不必要的物品**

烤箱内的食物碎块、抹布、纸张等会导致使用中起火、特别是首次使用时更加注意。



确认

⚠ 注　意

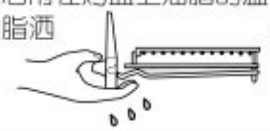
■ **拉出烤箱取鱼等烧烤食物时，请注意手不要触碰除拉手以外的地方。**

手或手臂的接触会造成烫伤。

禁止接触

■ **谨慎认真的搬运烤盘**

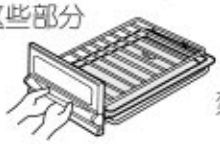
使用中或刚使用后附在烤盘上油脂的温度较高，高温油脂洒出来有可能造成烫伤。



谨慎认真

■ **请不要用手触摸烤箱拉手附近的玻璃**

使用中或刚使用后这些部分的温度很高，会烫伤手或手臂。



禁止接触

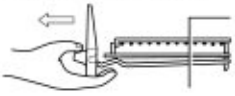
■ **请不要在未关闭烤箱门的情况下使用烤箱**

器具本体上部被烧焦、异常过热、烫伤等发生。

■ **取出或放入烤箱的烤盘时应确实慢慢地进行。**

请水平、慢慢地取出或放入烤盘。

拉出烤箱时应用手托起烤箱门慢慢地向外拉出、并注意拉出的中途不得放下、以免烤盘中的油类溅出造成烫伤。



慢慢的确实的

■ **请不要将烤盘单独从器具上取出来。**

烤箱门跌落，会导致烫伤或受伤，需要从器具上取出烤盘时请一定要手持烤箱门拉手，将烤盘、烤架等整体取出。

■ **烤箱门上不要放置重物、施加过大的力。**

拆卸烤箱门可能会对人体造成伤害或造成器具的损坏

■ **不要向使用中或刚使用后的烤箱门上浇水。**

这样可能导致烤箱门损坏给人体造成伤害。

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

烤箱使用须知

⚠ 注　意

■ 使用烤箱时请不要向烤盘里加水
烤盘中的高温水会造成烫伤。

■ 需要手持移动烤盘时，请确认烤盘冷却后进行
使用中或刚使用后的烤盘的温度较高，可能造成烫伤。

■ 烧烤多油脂的食物时请注意
飞溅的油脂容易起火，并快速的从烤箱排气口窜出，引发火灾或烧伤的可能。

■ 用烤箱烧烤食物时请不要过分烧烤
过分的烧烤食物会使食物着火。
如烤箱内被烧烤的食物、累积的油脂或残渣发生着火时，请立即按下点火按键使燃烧器停止燃烧。

■ 请不要将手或脸靠近烤箱、也不要将锅具的手柄向烤箱的排气口放置
烤箱产生的高温烟气从器具后部的排气口排出，可能会发生烧伤或将锅的手柄烧坏。

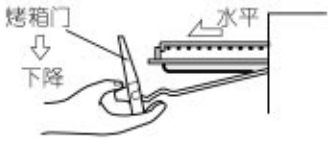
提示

- 多次点火操作时，请将烤箱门打开将烤箱内的空气切换后再进行点火操作。否则会导致烫伤。
- 烧烤时因被烧烤食物的种类不同，有可能在烧烤定时结束前起火，请注意在烧烤期间一定不要离开工作中的器具，并注意不要过分烧烤。

烤箱使用前的准备

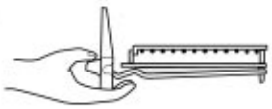
1. 烤箱的取出

● 缓慢拉出烤箱门
缓慢地将烤箱门拉出到底，烤箱门会自动下降。烤盘会水平的保持。



取出、移动……

● 将烤箱门拉出到底



● 双手将烤箱门向上托起、可取出烤箱

提　示

- 强制将烤箱门向上抬起，会将烤盘上的耐温、耐油涂层脱落。
- 需要清洗的时候，请先将烤箱放置稳定后再卸下烤盘进行清洗。
- 烤箱门、烤盘的拆卸请参见P32页。

2. 初次使用烤箱时

● 请将全部的包装材料清除
请将烤箱内的纸以及包装材料清除。
留在烤箱内会发生起火。

● 进行约5分钟的试烧
目的是将附在部件上的加工油烧尽。
烤箱的操作方法请参见P25页。

提　示

- 从排气口或排气口的其它部位有烟冒出并非异常。
- 试烧的时候烤箱过热保护装置可能会动作，这时请等待约5分钟的时间后再度点火试烧。

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

烤箱使用须知

烤鱼窍门

■ 预热

● 烤箱先预热3～4分钟，然后放入食物烧烤，效果会更佳。但是，容易烧焦或难以熟透的食物(肉厚)不需要预热，可直接烧烤。

● 鱼的放置方法。(其它食物请以此参考)

● 将鱼头放到烤箱里面，鱼尾巴向前。

■ 方便取出烤熟的鱼的方法

● 烤架上涂油处理后预热
烤架上事先涂薄薄的一层油，然后再预热3～4分钟使烤箱内的温度变得均匀。这样，烤熟的食物容易取出并不会沾在网上。

● 取烤熟的鱼的方法
取烤熟的鱼时，用筷子与网平行地把鱼轻轻举起，这样不易使鱼肉破碎。烤好之前，也可以移动一下鱼，使之不与烤架粘连。

洒盐窍门

● 根据新鲜度、烹调材料，调整盐量

● 洒盐会将鱼肉缩紧，不容易破碎

● 一般新鲜度较差的材料，多洒盐

● 鲐鱼、沙丁鱼等背青色的鱼脂肪很多，要多洒盐并放置一段时间，鱼肉会缩紧。白色鱼，要少洒一点盐，放置时间要短，这样效果会更佳。

● 河鱼、墨鱼、虾、贝等，烤之前洒盐。

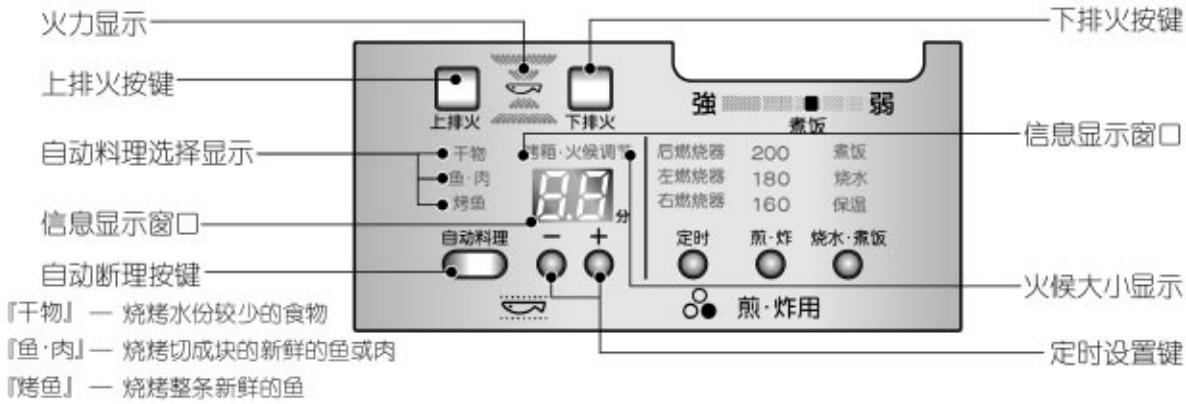
● 洒盐量在鱼重量的2%左右。鱼肉厚的部分要多洒，鱼肉薄的部分要少一些。

● 尾巴、鱼鳍等部分特别容易烧焦，要多洒盐。另外，用铝箔包紧，不容易烧焦。

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

烤箱使用方法

操作方法



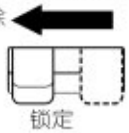
烧烤时间和火力的调节(手动模式)

烤箱点火运行后会自动被设置为定时运行模式

1.准备

● **开启阀门**
将橱柜下的煤气阀门开启

● **解除限制点火锁定**
将点火锁定向左推动解除点火锁定限制。



● **确认烤盘、烤架放在正确的位置上**
烤盘里不要加水
连续使用烤箱时，每次需要清除烤盘内积留的油脂或残渣。

2.点火

● **关闭烤箱门**

● **将点火按键按到底，且不要将手松开**

● **当信息显示窗口显示“9”的数字时表示烤箱内的燃烧器被全部点燃这时可以将手松开。**

提　示

- 烤箱在连续使用情况时因烤箱内初始温度的不同，信息窗口可能显示“6”的数字。另外定时设置最大在8分～10分之间。
- 烤箱点火操作时不要过早的松手，过早松手燃烧器不能被点燃。
- 长期不使用或早晨第一次使用可能因管道里有空气，器具不能被很快点燃，请反复操作几次。

3.时间设置

烤箱点火后，可设定1～1.5分钟的烧烤时间。
(因烤箱内初始温度的不同,烧烤时间的设置在1～8或10分钟之间不同)

● **定时设置，按［+］［−］键**
设置加热时间。
- ●按［+］键，最高可设定为15分钟。
(因烤箱内温度不同最长时间设定只能到8或10分钟)
- ●按［−］键，最小可设定1分钟。

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

烤箱使用方法

烤箱定时显示 →

烧烤时间和火力的调节（手动模式）

- 点火9分钟后熄火。（因烤箱内温度上升的程度不同，6分钟后熄火的情况也会发生）
- 烹调中可以按［+］［−］键来改变烧烤时间。

提　示

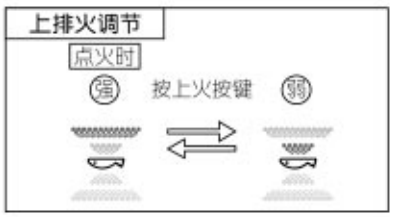
- 信息显示窗口可以显示烤箱定时和器具定时以及烧水模式等多种信息，烤箱的定时时间设置时请确认烤箱烹调计时表示灯点亮后才能设定。
- 信息显示窗口优先显示烤箱的定时状态情况，需要确认燃烧器以及其它信息的显示时的操作请参见第21页。

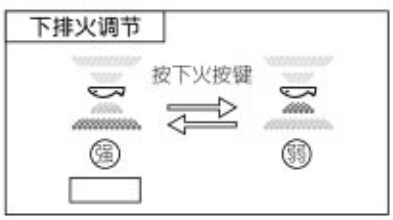
4.火力调节

烤箱燃烧器可以分别调节上排火、下排火的火力

- **上排火火力调节时请按上排火调节按键**
- **下排火火力调节时请按下排火调节按键**

调节上排火或下排火火力时请按相应的按键，火力由：「**弱火**」→「强火」→「**弱火**」……的顺序变化。





提　示

- 按上排火或下排火按键调节烤箱火力时，按键发出“咔哒”的声响，这不是异常。

5.烧烤结束·自动熄火

- **烧烤结束前30秒……**
  蜂鸣器鸣叫3次，同时信息显示窗口开始30秒钟倒计时。

（秒表示）

- **烧烤结束……**
  蜂鸣器鸣叫1次，点火燃烧确认指示灯熄灭并自动熄火。

6.结束

- **再次按下点火按键，使该按键回复至熄火位置（手动熄火）**
  信息显示窗口与按键上的点火燃烧确认指示灯熄灭后请再按点火按键使按键回复至熄灭位置。一旦烤箱自动熄火后，应立即将点火按键回复至熄火位置。

⚠ 注　意

禁止接触

- **使用中或刚使用后，请不要触摸除点火按键、火力调节手柄、烤箱拉手以及操作按键以外的地方**
  会发生烫伤的事故。特别是有小孩的家庭请特别注意。
- **使用中或刚使用后的灶具或烤箱，请不要马上触摸器具的面板**
  因面板仍处于高温状态，应待面板冷却后触摸。

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

烤箱使用方法

烧烧时间以及火候的最大调节(自动料理模式)

可以将新鲜的整条的鱼、新鲜的鱼块或肉块或水份较少的食物设置为自动料理模式进行烧烤。

请务必遵守

- 请不要往烤盘里加水。
- 请不要预热。
- 请不要烧烤未解冻的食物，请解冻以后再进行烧烤。

- 食物在自动料理期间请不要开启烤箱门。
- 自动料理后的食物如感觉食物的火候不足需要再次烧烤时，请务必使用手动烧烤。

- 食物的材料以及大小不同时请不要同时烧烤，尽量选择材料、大小相同的食物进行烧烤。
- 从开始使用自动料理模式烧烤到需要解除自动模式(30秒以后)时，这时需要再次按下点火按键，使器具一度熄火。

- 已经被烧烤过的食物如果需要再次进行烧烤处理时，请不要使用自动料理模式。
  (自动料理可能会使食物烧烤过度，请使用手动模式进行烧烤)

为了烹调出色香、味美的食物

- 使用自动模式烧烤一条鱼时应将鱼放置在烤架的中央位置，这样能使鱼被均匀的烧烤。
- 需要进行连续2次烧烤时，因烤箱内的温度过高时自动料理模式不能被启动，这时需要将烧箱门开启约5分钟，使烤箱内温度降低后使用自动模式。手动模式不受烤箱内温度高低的影响。
- 鱼或肉类的烧烤情况是不完全相同的，因附着油脂的多少、新鲜程度、保存的状态的不同被烧烤的食物表面的色泽的深浅是不同的。(脂肪多的食物容易烧焦)

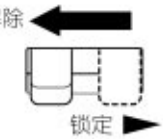
1. 准备

- **以烧烤鱼为例**

- **将准备好的鱼放在烤架上并关闭烤箱门**
  请不要向烤盘加水。
  需要进行连续烧烤时请将烧箱内、烤盘中以及烤架上残留的油脂或残渣清除。

- **开启煤气阀门**
  器具下方的橱柜里

- **解除锁定开关**
  将锁定开关推至左端



2. 点火

- **将点火按键一直按下到底**

- **确认火焰传至整个燃烧器后松手**

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

烤箱使用方法

3. 模式选择

■ **按下自动料理按键选择需要烧烤的模式**

按下自动料理按键，烤鱼指示灯点亮，信息窗口显示为『 2』

（ 该窗口的显示会自动跳回到时间显示）

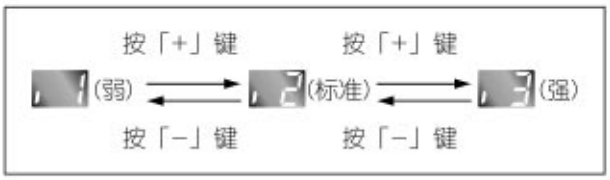
连续按下自动料理按键，料理模式会在「烤鱼」→「鱼·肉」→「干物」→熄灯→「烤鱼」→…的顺序表示出来。

提示

- 请在点火后30秒钟以内按下自动料理按键。30秒钟以后按自动料理按键将不会起作用。（自动料理启动90秒种后才能进行火候调节）

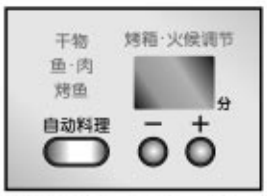
■ **定时设置用「＋、－」按键进行选择设置**

- 信息窗口的数字火候的大小
  - 1：弱
  - 2：标准
  - 3：强
- 通常情况火候被设置为“标准”。



■ **信息窗口表示的火候大小显示熄灭后火候大小被确认**

烤箱烧烤定时以及火候大小的表示在信息窗口上熄灭。



提示

- 确认后(烤箱烧烤定时以及火候大小在信息窗口将没有显示)，这时就不能从操作按键上进行模式变更或是取消已设置的模式，料理完成熄火后请确认取消已设置的模式。
- 因烤箱内的温度过高时自动料理模式不能被启动，请使用手动模式。

4. 烧烤结束·自动熄火

■ **烧烤结束(食物烧熟)……**

蜂鸣器(哔、哔、哔)鸣叫三次提示

- 信息窗口显示 30 的数字，并开始倒计时。
- 自动料理模式显示灯熄灭。

■ **加热时间结束……**

蜂鸣器(哔)鸣叫一次、点火按键上燃烧确认指示灯熄灭、自动熄火。

提示

- 从烧烤结束(食物烧熟)开始至加热完成的时间内被烧烤食物的表面色泽的深浅可用火候调节的〔＋〕按键来调节时间(以分为单位)进行控制。

5. 结束

■ **自动熄火后再次按下点火按键**

自动熄火后请立即再次按下点火按键使点火按键回复到熄火位置。

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

蜂鸣器声音

蜂鸣器鸣叫表示

● 根据各种操作，设置的情况蜂鸣器发出的声音可按下表来判断

操作·设置·状态					蜂鸣器
点火按键	点火	烤箱点火			——
	煎·炸模式	模式设置时			哔
		到达设置温度时			哔、哔、哔3次
	煮饭模式	煮饭	标准模式		哔
			快速模式		哔
			煮饭……		哔、哔、哔3次
			煮饭结束		哔—
		煮粥	煮粥模式		哔
			煮粥结束		哔—
		不能变更模式			哔
附加机能	烧水模式	保温模式	设置时		哔
			水烧开时		哔、哔、哔3次
			烧水结束		哔—
		烧水模式	设置时		哔
			水烧开	定时设置「0」分以外	哔、哔、哔3次
				定时设置「0」的状况时	哔—
			烧水结束		哔—
	定时设置	灶具	设置时		哔
			结束时		哔—
		烤箱	结束时		哔—
忘记关火	定时结束时				哔— 3次
自动烧烤	模式设置	烧烤鱼模式			哔
		烧烤鱼·肉模式			哔
		烧烤干物模式			哔
	火候调节	标准			哔
		强			哔
		弱			哔
	烧烤结束				哔—
	模式变更不可				哔、哔
	设置的模式不能点火…烤箱内温度过高(连续烧烤)				哔、哔
电池更换LED(点亮)					哔— 3次
点火故障(不着火)					哔— 3次
油温过热防止·烧焦熄火·过热防止					哔— 5次
过热防止(大火燃烧器)·防意外熄火安全装置					哔— 3次
烤箱过热防止					哔— 3次
故障发生					哔— 连续约8次

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

检查、保养须知

⚠ 注　意

禁止

- 除以下提到需修理的零件外，其他部件请勿擅自拆卸
- 严禁拆卸

⚠ 注　意

确认

- 检查、修理前，必须关闭燃气阀门，并在机器完全冷却后进行。另外，请戴好手套以免受伤(特别注意烤箱内，排气口周围)
- 检查、修理后，勿在机器内及烤箱内遗留抹布，纸类。

日常检查

● 正确安装零件

- 请正确安装燃烧器、防溢圈、承液盘、锅架、排气口盖。

● 时常需要清理的污垢

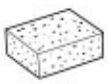
- 燃烧器口积聚的溢出物
- 熄火安全装置上的污垢
- 烤盘里有许多油脂时

维修保养

● 机器本体的保养

- 用干布擦拭
  特别脏的话，用中性洗剂
  去除污物，再用干布擦拭

维　护

可以使用的清洁剂	不可以使用的清洁剂
柔软布料	尼龙
 海绵	金属球
厨房用中性洗涤	去污粉
	去污剂
	酸碱性洗剂
	挥发剂

提示

- 勿使用金属球及去污剂，以免损伤机器表面。
- 若使用碱性洗剂可能会使机器涂层剥落。
- 不可将中性洗剂直接用于机体上，应蘸在布料上使用。

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

检查、保养须知

● 盛液盘的保养

取下后用中性洗剂等清洗，擦去水分。
不保养的话，污垢会被燃着，所以请仔细保养。

提示

- 使用后勿直接用手接触发烫的承液圈、承液盘及其把手。保养时等机器完全冷却后戴好手套进行。
- 保养的时候，特别是取出强火力燃烧器的承液盘的时候，为了不使盘中污垢溢出，请先用纸将污垢吸除。

● 燃烧器部分的保养

燃烧器火孔有时被溢出物堵塞，或布满污垢，会造成火焰不集中，不完全燃烧，点不着火等情况。可用细针把火孔清理干净。

⚠ 注 意

确认

若用水清洗燃烧器盖，在安装时必须擦去水分，并确认是否可以正常燃烧

● 温度传感器的保养

- 温度传感器顶部沾有溢出物或垃圾，可用拧干的布擦拭。

⚠ 注 意

确认

■认真保养温度传感器

温度传感器沾有污垢的话，会影响防油过热功能的启动，造成烧伤及火灾。另外，确认传感器是否可以上下自由滑动。

● 安全熄火保护装置及电极的保养

- 电极与安全熄火保护装置沾有污垢，请用布擦拭。
  （食物溢出时，小心烫伤，应马上擦去溢出物）
- 如果污垢牢固地沾在电极和安全熄火保护装置上，请用牙刷等比较柔软的刷子清除。

提示

- 不要用硬刷子擦洗，会出故障。

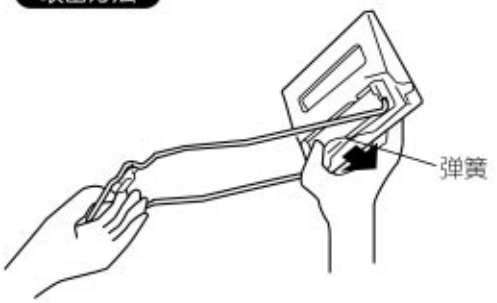
Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

检查、保养须知

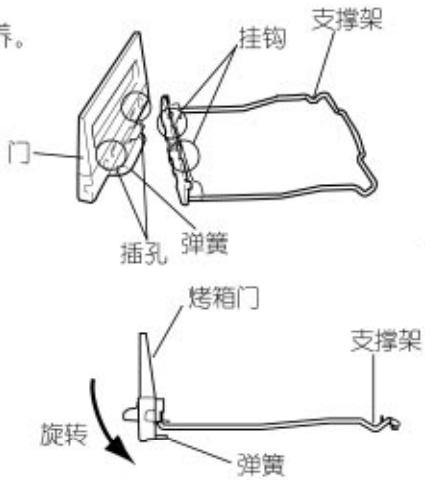
■ 烤箱门的清洁保养

不保养的话，污垢会被燃着，所以请仔细保养。

取出方法



1. 把弹簧向 ◢ 的方向扳动。



安装方法

1. 把支撑架的两个挂钩插入门的插孔中。
2. 向 ◣ 的方向旋转
3. 确认弹簧嵌在盘支撑架上。

⚠ 注　意

禁止

■ 不要损伤烤箱门及烤箱门玻璃

- 玻璃损伤后容易造成伤害。
- 不要用磨粉、金属刷擦洗烤箱门及烤箱门玻璃。

■ 烤盘的保养

- 经过镀氟处理的烤盘沾上污垢后，应用中性洗剂(洗碗、洗蔬菜用)及含水的海绵，布等东西清除。如果不清除，会留下斑痕。
- 每次使用烤箱，必须清理烤盘，如果不清理，油脂牢固地沾住后将很难除去，或者会留下斑痕。

提示

- 为了不使镀氟层受损，留有斑痕、变色、剥落，请不要使用以下的保养工具：金属球，尼龙、去污粉等硬物，除了中性洗剂以外的洗剂(如漂白剂等碱性洗剂)
- 保养烤盘时，应等其完全冷却后进行。烤箱使用后，不可直接加水，否则会使烤盘变形。

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

检查、保养须知

■ 面板部分的保养

面板表面有污垢，应用中性洗剂(洗碗、洗蔬菜用)及含水的海绵，布条等柔软的东西清除，之后要擦去水分。

●污垢不清除的话，烧焦之后不易去除。

使用时请仔细擦拭

保养用品	
可以使用的清洁剂	不可以使用的清洁剂
柔软布料、海绵、中性洗涤、液体清洁剂	尼龙、金属球、去污粉、去污剂、酸碱性洗剂、挥发剂

⚠ 注 意

注意

刚使用完毕后，面板温度很高，应等面板完全冷却后进行保养。

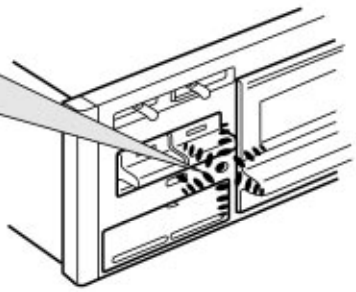
- **污垢严重时，用干布蘸上中性洗剂擦拭，再用湿布清洁，然后用干布擦干。**
- **烧焦的污垢，用布蘸上液体清洁剂擦拭。(但经常用会使玻璃面板的印刷变暗)**

提示

- 面板用螺钉固定在排气口部，除修理外不可拆卸。
- 不要用螺丝刀的顶部去清除玻璃表面、搪瓷部分的污垢。
- 如果使用漂白剂、强碱洗剂，会使面板框的表面脱落。

■ 电池更换

LED〈闪烁〉……
“马上需要更换电池了”
LED〈点亮〉……
器具不能使用，请更换电池。



请注意

- 安装电池不正确或电池的电量完全耗尽时，电池更换LED指示灯不会点亮。
- 碱性电池的寿命约为一年。

- 当需要更换电池时，电池更换LED指示灯会发出“闪烁”的信号。
- 发现电池LED指示灯开始“闪烁”时，请准备2节1号碱性干电池。
- 当电池更换LED指示灯由“闪烁”转变为“点亮”时请更换电池。当电池更换指示灯“点亮”时，全器具不能使用。

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

常见故障的识别与处理

常见故障的识别与处理

● 请检查一下可能不是故障，在委托修理之前请再次检查。

现　象	请 检 查	参 考 页
① 不点火 ● 点火困难 ● 无高压放电 ● 点着后熄火 ● 手离开就熄火	● 煤气阀门有没有开启	13·25
	● 早晨初次点火时管道里可能有少量空气，请反复操作几次。	
	● 燃烧器的火孔有无堵塞。	31
	● 点火电极、热电偶(火焰检知部)、火盖有没有被污染或受潮。	
	● 火盖以及盛液盘是否被正确的设置。	8
	● 有没有使用铝箔制品(盛液盘)，请不要使用。	10
	● 干电池是否正确放置，电量是否被耗尽。	9·33
	● 点火锁定开关是否解除。	9
	● 点火时点火按钮是否按下并保持数秒钟。	13·25
	● 操作速度是否太快(点火电极不会放电)。	
	● 烤箱点火时从点火按钮按下到火点着需要一定时间，所以按钮按下并保持数秒钟。	25
	● 蜂鸣器提示音后熄火。	37·38
② 火焰状态不良 ● 火焰不稳定 ● 黄色火焰或红色火焰 ● 燃烧时有异常声音 ● 火焰不均 ● 使用中熄火 ● 锅底有积炭	● 燃烧器火孔是否被部分堵塞。	31
	● 点火电极、热电偶(火焰检知部)、火盖有没有被污染或受潮。	
	● 火盖以及盛液盘是否被正确的设置。	8
	● 有没有使用铝箔制品(盛液盘)，请不要使用。	10
	● 操作火力调节手柄是否太快。	13
	● 蜂鸣器提示音后熄火。	37·38
	● 燃烧器是否被风吹到。	5
	● 器具工作时开闭橱柜门是否太快。请缓慢开闭。	–
	● 有无使用加湿器，潮湿的空气与煤气混合燃烧会使火焰变红，这不是异常。	–

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

常见故障的识别与处理

现　象	请 检 查	参 考 页
	● 烤箱使用的同时使用燃烧器时因烤箱中食物挥发出的盐(钠)和(钙)会使火焰变红，这不是异常发生。	–
	● 燃烧器火焰与点火电极、热电偶和锅架接触部分的火焰较短，这是正常现象。	–
③ 在使用中或是在熄火后有声音发出 ● 有“嘭”的声音发出 ● 有“斯斯”的声音发出	● 器具使用完毕关火后燃烧器可能会发出“嘭”的声音这不是异常，通常使用人工煤气的用户会发生这种情况。	–
	● 器具在使用中有时会发出“斯斯”的声音，这时煤气在管道中流动的声音不是异常。	–
		–
④ 点火时其它燃烧器同时放电	● 其它燃烧器同时放电这是正常现象。	13
⑤ 手离开点火按钮继续点火	● 手离开点火按钮后器具仍在点火，这不是异常，放电大约持续10秒钟。	–
⑥ 标准燃烧器使用时…… ● 使用中熄火 ● 不能自动熄火 ● 点燃后熄火 ● 发生较严重的烧焦后熄火	● 使用锅的形状或材质不符合要求	11
	● 锅底有凹凸不平	
	● 锅底或传感器表面被污染	
	● 用油量不满足要求	
	● 制作料理的方法近似于空烧	
	● 使用时间过长，忘记关火定时功能起动	1·37
	● 锅的温度太高，火力被自动切换(大小火力之间反复连续切换超过30分钟会自动熄火)	
	● 冷冻食物等连同锅一起烹调。	11
	● 制作咖喱或炖(鸡、牛)肉时用小火烹调。	–
	● 制作焦糖、酱等含水较少的食物时，可能会发生严重烧焦。	–
	● 锅底的水使传感器的温度降低。	–
	● 温度传感器的温度是否太高? 在锅内放入适量冷水置于锅架上使温度传感器降温。	37
⑦ 使用烧水模式…… ● 水不能烧开 ● 蜂鸣器警告迟缓	● 使用锅的形状或材质不符合要求	11·18
	● 锅底有凹凸不平	
	● 是否使用砂锅或玻璃容器来烧水，传感器提前报警	
	● 烧水的量满足要求吗? 水量应在500mmL～2L较为合适	
	● 是否使用了较薄壁厚的锅	–
	● 加热过程中是否移动锅或向热水中添加冷水	–
	● 将烧开的水(70℃以上)再次用烧水模式烧水时，传感器会将这时的水温判断为100℃的开水	–

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

常见故障的识别与处理

现　象	请 检 查	参 考 页
⑧ 不能煮出满煮的米饭，或粥 ● 水份溢出 ● 米饭太硬 ● 米饭太软 ● 米饭烧焦	● 煮饭用锅的形状或材质不符合要求?	11
	● 用米的量，水量多少以及浸米的时间是否正确?	16
	● 是否使用免洗米? 多次洗米，多加3%的米量，并用标准煮饭模式	16
	● 米的品牌、产地以及保存期，可能使米饭变味。	–
	● 是否彻底将米洗干净，碎米容易发生烧焦。	–
	● 煮饭途中不要开盖	17
	● 煮饭完成后需要有10～15分钟的焖饭时间	
	● 焖饭后需要将饭拌均	
	● 煮饭的火候是否正确。	
	● 煮粥时，锅盖不能紧闭。	–
⑨ 燃烧器或烤箱使用中 ● 熄火	● 是否长时间使用? 忘记关火功能起动。	1·2·37
	● 设置定时功能再点火。	
	● 烤箱内温度太高，等待约5分钟后使用。	
⑩ 烤箱使用 ● 烧烤过度 ● 烧烤不足 ● 着火 ● 发烟 ● 自动料理不满意	● 食物是否完全解冻?	–
	● 是否有附在食物上的调料(酱、酒糟)	
	● 使用盐份是否适当	
	● 食物是否放置适当	24
	● 多油脂的肉类会发出更多的烟，并从排气口排出。	–
	● 新使用的器具会有烟味发出，这不是异常。	–
	● 请根据烤食物的量调节火力大小。	27
⑪ 蜂鸣器发音 ● 有次数发声　●连续发声	● 安全机能启动请确认是否	–
	● 电池电量耗尽，更换电池。	9·33
⑫ 红灯闪亮时 ● 电池更换指示灯 ● 灶具烤箱操作部指示灯 ● 按键上指示灯	● 自动熄火后，请将处于开启状态的按键回复至关闭位置，一直处于开启状态会消耗电能。	13·28
	● 点火按键操作时按键上的指示灯会闪烁，这不是故障	–
⑬ 部品表面变色 ● 部品表面变色　●轴等变色	● 不要使用酸、碱性洗剂	30
	● 锅架的前端因火焰会变色	–
⑭ 能看见器具中发红	● 这是室内灯光透过玻璃而反射出的红光，不是异常	–

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

常见故障的识别与处理

蜂鸣器	显示(交替闪烁)	部位	内容
鸣叫5次	"02" ⟷ "-1" "14" ⟷ "-1"	标准燃烧器	油温过热防止机能启动烧焦防止机能启动
			传感器过热防止机能启动
鸣叫3次	"12" ⟷ "-1" "-2" "-3"	标准燃烧器 小火燃烧器 大火燃烧器	意外熄火安全装置动作
	"11" ⟷ "-1" "-2" "-3"	标准燃烧器 小火燃烧器 大火燃烧器	燃烧器点火不着
	"14" ⟷ "-3"	大火燃烧器	
	"12" ⟷ "-5"	烤箱	意外熄火安全装置动作
	"11" ⟷ "-5"	烤箱	燃烧器点火不着
	"02" ⟷ "-5"	烤箱	烤箱过热防止机能启动
	电池更换LED《闪烁》	–	电池更换指示
	"00" ⟷ "-1" "-2" "-3"	标准燃烧器 小火燃烧器 大火燃烧器	燃烧器忘记关火机能启动
鸣叫3次 (约2次)	 后燃烧器 左燃烧器 右燃烧器 《闪烁》 燃烧器定时	标准燃烧器 小火燃烧器 大火燃烧器	燃烧器定时结束
	 烤箱料理定时 《点亮》	烤箱	烤箱料理定时结束 ※自动料理模式
	 《闪烁》	标准燃烧器	煮饭模式(标准煮饭、快速煮饭、煮粥)结束
	 水开后熄火模式 保温模式 《闪烁》	标准燃烧器	烧水模式(水开后熄火、保温)结束
连续鸣叫 (约8秒)	"71" "72" "-1" "-2" "70" ⟷ "-3" "31" "32" "33" "-5"	标准燃烧器 小火燃烧器 大火燃烧器 烤箱	温度传感器、烤箱过热、异常过热防止传感器、电子部品故障

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

常见故障的识别与处理

现 象	请检查	参考页
油温过热·烧焦·忘记关火过热·空烧等	●常见故障的识别与处理⑥ ●注意不要被烧伤的情况下试一试再点火。 ●因油温过高自动熄火(传感器仍处于高温状态时)即使再点火当手离开点火按键后燃烧器也会很快自动熄火。	1.35 11.13
火焰被吹熄·火焰被溢出物熄灭·不能点火·异常过热防止功能启动等	●常见故障的识别与处理①、② ●确认器具周围的未燃烧的煤气散去后再试着点火。	1.34 13
火焰被吹熄·不能点火等	●常见故障的识别与处理①、② ●确认器具周围的未燃烧的煤气散去后再试着点火。	1.34 26.27
烤箱内没有食物的空烧·忘记关火·连续使用烤箱·烧烤的食物份量太少等	●因温度过高自动熄火(烤箱过热防止传感器处于高温状态时)，即使再点火当手离开点火按键后燃烧器也会很快自动熄火。 ●稍等约5分钟，让烤箱内的高温降低后再点火。	2.36 26.27
电池电量耗尽	●请更换电池。	9.33
从开始使用时间超过 2小时 从开始使用时间超过 1小时	●再按点火按键使其回复到熄火状态位置。 ●如需要继续使用请再点火。	1.13
设置的定时运行的时间结束、自动熄火	●再按点火按键使其回复到熄火状态位置。	19
设置的定时运行的时间结束、自动熄火	●再按点火按键使其回复到熄火状态位置。	26
使用煮饭模式结束后自动熄火	●再按点火按键使其回复到熄火状态位置。	17
使用烧水模式水开后、设置的保温时间结束自动熄火	●再按点火按键使其回复到熄火状态位置。	18.19
器具故障	●请停止使用、将橱柜下的煤气阀门关闭，与器具生产商的售后服务联系。	–

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

器具安装后长期不使用的处理/产品规格

■ 长期不使用的处理

- 请务必将橱柜下的煤气阀门关闭。
- 请将器具内的干电池取出。
- 请将器具进行保养以便下次使用。

■ 产品规格

产品名称	嵌入式三眼、两面烧烤箱灶
产品型号	JKZR(T).3-RBGN71W5GDAX3
产品编号	RBGN71W5GD1AX3B-SR
	RBGN71W5GD13AX3SV-SR
重量	23.0kg(含附属品)
外形尺寸	高257mmx宽596mmx深543mm
	面板宽 739mm
燃气接口	R1/2"螺纹接口
电源	DC 3.0V(1号碱性干电池x2)
安全装置	● 防意外熄火安全保护装置(所有燃烧器) ● 油温过热防止装置(标准燃烧器) ● 过热防止装置(大火燃烧器) ● 烤箱过热防止传感器
点火方式	电脉冲连续放电点火
附属品	使用说明书、施工说明书、保修卡、售后服务一览表、1号碱性干电池(x2) 鱼铲(x1)、玻璃清洁剂样品(1袋)、煤气连接转换接头(x1)、金属软管(x1)

煤气种类	热负荷(kW)				全点火	产品型号
	大火燃烧器	标准燃烧器	小火燃烧器	烤箱		
人工煤气(5R)	3.55	1.92	0.93	1.63	7.62	JKZR(T).3-RBGN71W5GDAX3
天然气(12T)	3.72	2.09	1.40	1.70	8.70	

制造商 日本林内株式会社
本社：名古屋市中川区福住町2番26号 电话 052(361)8211(代) 454-0802

负责售后服务单位 上海林内有限公司售后服务中心
地址：上海浦东北路1500号 维修热线：10109100(限上海地区)
咨询电话：(021)68469990 传真：(021)68469992 邮编：201208

N78W5G3-39
2007年3月版

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.